

Saffranshjärtan med kolakräm & lingon

SAFFRANSHJÄRTAN

1,5 dl polentagryn
5 dl mandelmjök
3 msk björksocker/ råsocker
2 msk mandelsmör

CASHEWKOLAKRÄM

2 dl blötlagda cashewnötter
6 st dadlar, färska och urkärnade, blötlagda
1 dl blötlägningsvatten från dadlar
3 msk sötning ex. rissirap
2 msk kokosolja kallpressad, smält i vattenbad
1 msk macapulver (går att utesluta)
nypa fingsalt